CUCKOO

Creative Technology

Manual de instrucciones

ROBOCHEF

CMC-HE1051F

CUCKOO ELECTRONICS CO.,LTD.

ESPECIFICACIONES

(Nombre del modelo)		CMC-HE1051F
(Fuente de alimentación)		220V-230V~, 50Hz
(Consumo de energía)		1400W
(Menús)	ARROZ	Rice
	PASTA	Pasta
	VERDURAS	Vegetables
	CARNES	Meat
	PESCADOS	Fish
	POSTRES	Deserts
	PRESION	Pressure Cook
	HORNO	Oven
	A FUEGO LENTO	Slow Cook
	VAPOR	Steam Cook
	DORAR / PLANCHA	Browning / Fry
	SOFREIR / FREIR	Grill / Fry
	DESCONGELAR	Defrost
	AUTO-LIMPIEZA	Steam Cleaning
Longitud del cable de alimentación		1.4m
Presión		88.2KPa(0.9kgf/cm2)
Peso		6.7kg
(Dimensiones)	Ancho	29.6cm
	Largo	38.6cm
	Alto	28.7cm

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Lealas atentamente para utilizar el producto correctamente y con seguridad, y para prevenir accidentes y situaciones peligrosas.
- "Advertencia" y "Precaución" tienen significados diferentes:

Advertencia
Significa que la acción que describe puede producir lesiones graves a las personas.

Precaución
Significa que la acción que describe puede producir lesiones o daños a la propiedad.

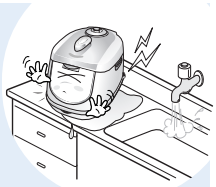
- Este símbolo indica que algo puede causar problemas en situaciones determinadas.
- Por favor lea y siga las instrucciones para evitar la situación peligrosa.
- Indica una prohibición.
- Indica una instrucción.

Advertencia / No haga

No acerque la cara ni presione con la mano la salida automática de vapor.

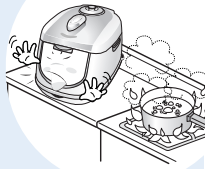
- Puede causar quemaduras.
- Sobre todo manténgalo fuera del alcance de los niños.

Por favor, preste atención al agua y productos químicos.



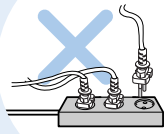
- Pueden causar descarga eléctrica o incendio.

No utilizar el robot de cocina cerca de fuentes de calor como estufas, cocinas a gas o rayos directos de luz.



- Puede causar descarga eléctrica, incendio, deformaciones o decoloración.

No enchufe múltiples aparatos eléctricos a la misma toma de corriente; conecte sólo Robochef.

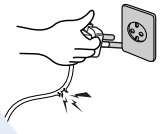


- Utilizando varias líneas en un enchufe puede provocar sobrecalentamiento e incendio.
- Utilice sólo enchufes aptos para corriente nominal igual o superior a 15A.

No intente arreglar, desmontar o montar el producto Ud. mismo

- Puede causar incendio, descarga eléctrica o lesiones.
- Para su reparación, póngase en contacto con el distribuidor o el Servicio de Atención al Cliente.

No use un enchufe suelto, dañado o deformado.



- Pueden causar descarga eléctrica, cortocircuito o incendio.
- Si el enchufe está dañado, póngase en contacto con el distribuidor o con el Servicio de Atención al Cliente.

No deje que Robochef entre en contacto con el agua ni rocíe agua sobre el mismo.

- Puede causar descarga eléctrica o incendio.
- Si entra en contacto con agua, por favor desenchufe el cable de alimentación y póngase en contacto con el distribuidor o el Servicio de Atención al Cliente.

www.hogarmoderno.net

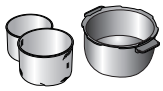
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Advertencia

No cubra la salida automática del vapor o la válvula de ajuste de presión con un paño, toalla o delantal etc.

- Puede causar deformaciones o roturas.
- Puede causar una explosión por presión.

No utilizar cubetas que no han sido diseñadas para Robochef. No utilizar una cubeta deformada. No utilizar sin cubeta interior.



- Puede causar descarga eléctrica o incendio.

No poner la manilla "CERRADO/ABIERTO" en "ABIERTO" durante el cocinado.

- El vapor caliente u otro contenido dentro del robot pueden causar quemaduras.
- Después de terminar el cocinado no intente abrir la tapa por la fuerza hasta que no salga todo el vapor (en los menús con tapa abierta).

Tenga cuidado tanto con el enchufe como con el cable de alimentación para que no estén al alcance de mascotas o materiales cortantes.

- Los daños por corte pueden causar descarga eléctrica o incendio.

No presionar con cosas pesadas ni aplaste el cable de alimentación

- Puede causar descarga eléctrica o incendio.

No insertar objetos metálicos como pinzas, alambres, cables, u otra sustancia en el escape automático de presión u otra ranura.

- Puede causar descarga eléctrica o incendio.
- Sobre todo manténgalo fuera del alcance de los niños.

No haga

No rocíe ni ponga ningún insecticida o sustancia química.

- Puede causar descarga eléctrica o incendio.
- Si entra algún insecto llame por favor al distribuidor o al Servicio de Atención al Cliente.

No colocar ninguna aguja, pin descompresor etc. en el ventilador u otro entrante del robot.

- No insertar el pin descompresor en ninguna parte salvo el agujero de la válvula de ajuste de presión.
- Puede causar descarga eléctrica o incendio.
- Sobre todo manténgalo fuera del alcance de los niños.

No cubrir la tapa durante el cocinado o calentamiento.

- Puede causar quemaduras.
- Si necesita abrir la tapa durante el cocinado, apriete el botón “Cancelar” más de 2 segundos y asegúrese de la salida completa del vapor inclinando la válvula.

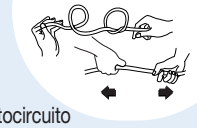
No tire de la válvula de presión por la fuerza.

- Cuando se separa, la válvula del control de vapor puede bloquearse.

Por favor, asegúrese de limpiar y comprobar el montaje de la válvula de limpieza, antes y después del uso.

- Si tiene cualquier problema con el montaje y la limpieza de la válvula de limpieza, por favor llame a un distribuidor o al Servicio de Atención al Cliente.
- Mantenga limpio el producto antes y después del uso.

No doble, ate o tire del cable de alimentación por la fuerza.



- Puede causar descarga eléctrica o cortocircuito que puede provocar incendio.

Mantener Robochef fuera del alcance de los niños.

- Puede causar quemaduras, descarga eléctrica o lesiones.

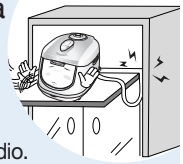
Quite cualquier sustancia del enchufe con un trapo limpio.

- El no hacerlo puede causar incendio.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Advertencia

No use el robot colocado en una estantería o mueble cerrado.



- No presionar el cable de alimentación entre muebles. Puede provocar descarga eléctrica e incendio.
- Utilizado dentro de un mueble, la liberación automática de vapor puede provocar daños, incendio y descarga eléctrica.

Si utiliza marcapasos o equipamiento médico-eléctrico consulte a su médico antes de utilizar esta unidad.

- Cuando esta unidad funciona puede influir sobre cualquier equipamiento médico eléctrico.

Recuerde

Limpie de polvo y de cualquier sustancia ajena el sensor de temperatura y la cubeta.

- Puede causar daños al sistema o incendio.

No enchufar o desenchufar el cable de alimentación con las manos mojadas.

- Puede provocar descarga eléctrica.

Precaución

Por favor contacte con el distribuidor o con el Servicio de Atención al Cliente si se produce humo u olor a quemado.

- Inmediatamente desconecte el cable de alimentación.

No superar nunca la capacidad máxima.

- Puede provocar desbordamiento o mal funcionamiento.
- Preste atención a las marcas de capacidad de la cubeta.

No tocar la superficie metálica de la cubeta y la válvula de presión después de cocinar o calentar.

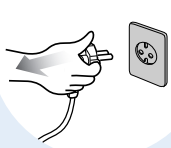
- Puede provocar quemaduras.
- El vapor caliente puede provocar quemaduras cuando se inclina la válvula de presión inmediatamente después de cocinar.

No utilizar el robot cerca de un campo magnético.

- Puede causar quemaduras o mal funcionamiento.

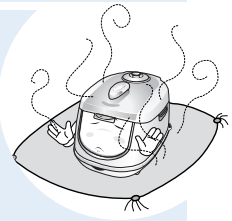
No haga

Por favor, desconecte el cable de alimentación cuando no vaya a utilizar el robot.



- Puede provocar descarga eléctrica o incendio.
- Use solo 220V corriente alterna.

Utilice el producto únicamente en superficies planas. No colocarlo sobre una superficie textil, ni coloque el robot en una superficie inestable de donde se pueda caer.



- Puede provocar deformaciones e incendio.

No utilizar Robochef excepto para cocinar. Existe peligro de provocar accidentes.

- Puede provocar deformaciones u olores.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Precaución — No haga

No deje caer el robot.

- Puede provocar problemas de seguridad.

Después de cocinar, no intente abrir el robot a la fuerza antes que el vapor haya salido por completo.

- El vapor caliente o cualquier otro contenido caliente dentro del robot pueden provocar quemaduras.
- Tenga cuidado de no quemarse con el vapor caliente cuando abra la tapa después de haber terminado el cocinado.

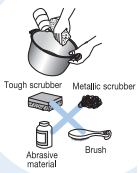
No colocar el robot sobre una superficie desnivelada o inclinada.

- Puede provocar quemaduras o mal funcionamiento.
- No coloque el cable de alimentación donde pueda molestar.

No utilizar la cubeta para otros propósitos.

- Puede provocar la deformación de la cubeta.
- Puede provocar daños en la capa de protección de la cubeta.

Por favor, llame al Servicio Atención al Cliente si el revestimiento interior empieza a deteriorarse.



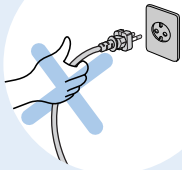
- La capa de protección se desgasta con el tiempo. Esto es normal después de un uso prolongado.
- No utilizar un estropajo duro, metálico, cepillo metálico o producto abrasivo etc. para limpiar la parte interior de la cubeta.

No intente desplazar el robot cogiéndolo por las asas de la cubeta.

- Puede provocar problemas y situaciones peligrosas. Existen entrantes para mover el mismo en la parte inferior del robot. Agarrar los pomos con ambas manos y mover el robot con cuidado.

Precaución — Recuerde

Cuando desenchufe el cable de alimentación, no tire del cable. Por favor, tire sólo del enchufe.



- Si tira fuerte del cable puede dar lugar a descarga eléctrica o incendio.

Por favor, limpie el cuerpo y otras partes del robot después de cocinar.

- Limpie el robot después de cocinar para evitar olores.
- Limpie el interior de la cubeta, y el plato superior cada vez que cocine. (Ver página 7)
- No hacerlo puede provocar manchas y malos olores.
- Utilice un trapo limpio o esponja para limpiar el interior de la cubeta, dado que un estropajo duro puede causar deterioro del revestimiento interior.
- Si no sigue estas recomendaciones el interior de la cubeta puede dañarse.
- No fuerce la válvula de presión para intentar sacarla.

Por favor, limpie el cuerpo y las partes sucias del robot después de cocinar.

- Evitará deformaciones y olores.

Tenga cuidado con el vapor que sale por la válvula de presión.

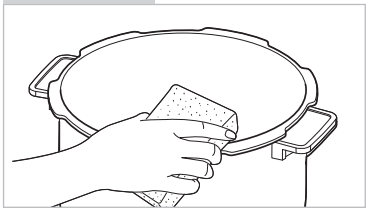
- No se asuste al oír el ruido de la expulsión del vapor. Es normal.
- Por favor, mantenga el robot fuera del alcance de los niños.

Siempre ponga la manilla "CERRADO/ABIERTO" del robot en "CERRADO" cuando no lo esté utilizando.

COMO LIMPIARLO

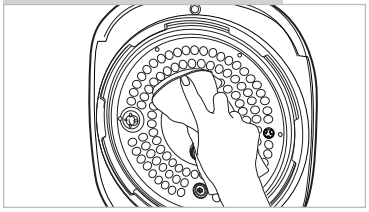
- Cuando no se limpia el robot correctamente se pueden generar malos olores. Limpie la tapa frecuentemente.
- Si quedan restos de comida debajo de la cubeta o en la tapa superior, estos pueden provocar mal funcionamiento.

CUBETA



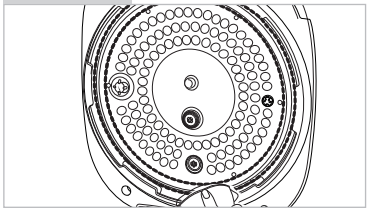
Limpie la parte superior y exterior de la cubeta de cualquier sustancia extraña. No utilice estropajo duro, metálico, cepillo o materiales abrasivos, etc.

VALVULA DE PRESION



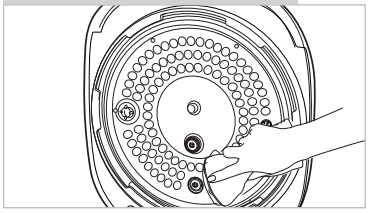
Limpie la tapa con un trapo húmedo bien escurrido.
Tenga cuidado cuando limpie el borde superior metálico de la tapa.

BORDE



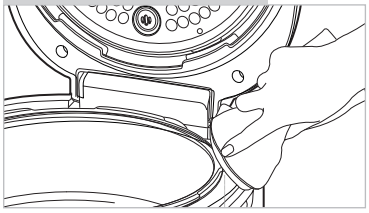
Compruebe si hay alguna sustancia extraña en el borde de la tapa.

VALVULA DE LIMPIEZA



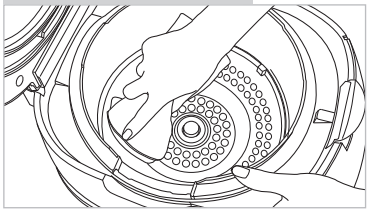
Asegúrese de limpiar la válvula de ajuste de presión antes y después de utilizar el robot. Límpiela con suavidad y no la saque por fuerza.

UNIDAD PRINCIPAL



Limpie la unidad principal con un trapo húmedo. Está diseñada para recoger el agua que proviene del vapor del cocinado.

CUERPO INTERIOR

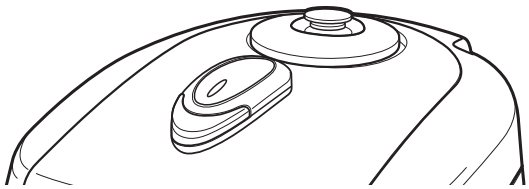


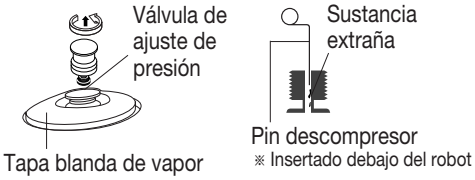
Después de sacar la cubeta, limpie el interior del robot antes de reutilizarlo
(Especialmente la superficie del sensor de temperatura).

Si la válvula de ajuste de presión esta obstruida, límpiela con el pin descompresor.

- El agujero de la válvula de ajuste de presión que permite el escape del vapor debe comprobarse regularmente para asegurarse que no esté obstruido.
  Si utiliza el robot con el agujero de la válvula obstruido, el vapor caliente o el contenido caliente de dentro del robot puede ser expulsado bruscamente y provocar lesiones.

※ No utilizar el pin descompresor para nada, que no sea limpiar el agujero de la válvula de presión.





Como desmontar la válvula de ajuste de presión

- Cuando la manilla "CERRADO/ABIERTO" está bloqueada (localizada en "CERRADO") tire de la válvula hacia arriba y gírela al mismo tiempo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se mantenga horizontal. Continúe girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta sacarla.
- Introduzca el pin descompresor por el agujero de la válvula hasta eliminar cualquier obstrucción
- Vuelva a montar la válvula repitiendo el proceso a la inversa.

www.hogarmoderno.net

NOMBRE DE CADA PARTE

Nombre de cada parte

Válvula de ajuste de presión
Manténgala siempre horizontal. Mantiene la presión dentro de la cubeta. Si la válvula está mal puesta, dejará escapar el vapor.

Tapa blanda de vapor

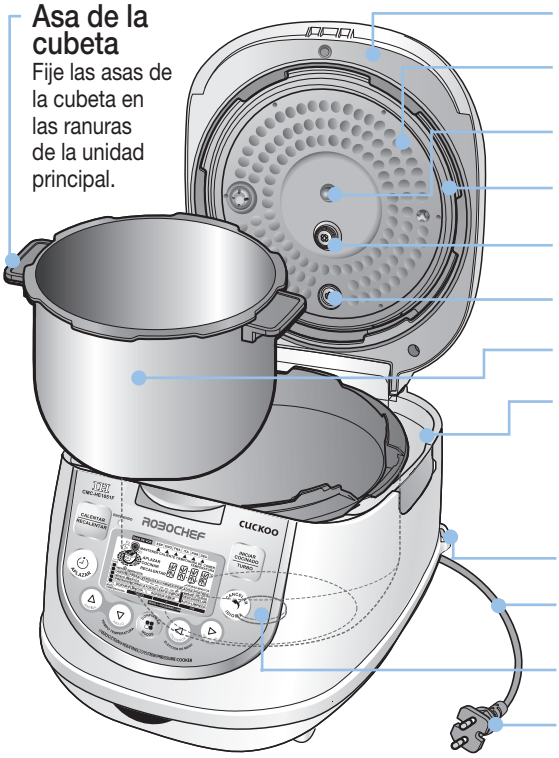
Escape automático de vapor (válvula solenoide)
Cuando termina de cocinar o durante el calentamiento, expulsa automáticamente el vapor.

Manilla de seguridad (Coloque la manilla en "CERRADO" para cocinar o calentar)
La manilla tiene que estar en CERRADO para funcionar.

Pulsador de apertura
Coloque la manilla en "ABIERTO" y luego apriete el pulsador para abrir la tapa.

Panel de control

Nombre de cada parte



Asa de la cubeta
Fije las asas de la cubeta en las ranuras de la unidad principal.

Cubierta superior

Plato superior del calentador

Sensor 3D de calentamiento

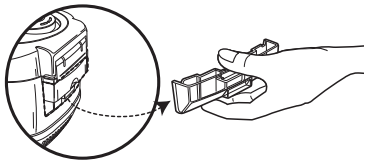
Abrazadera de la cubeta

Válvula de presión

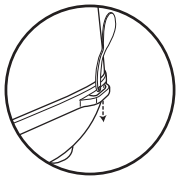
Válvula de limpieza

Cubeta (Horno)

Recoge-aguas
Vacíe el agua del recoge-aguas después de cocinar o calentar. Si se deja agua dentro del recoge-aguas pueden producirse malos olores.



Porta cuchara



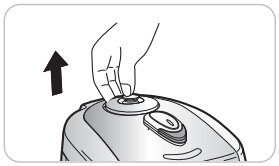
Cable de alimentación

Sensor de temperatura

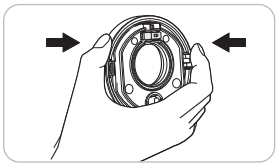
Enchufe

Como limpiar la tapa blanda de vapor

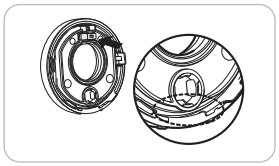
No toque la superficie de la tapa blanda del vapor inmediatamente después de cocinar.



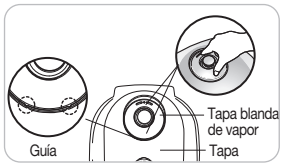
❶ Quite la tapa blanda como se indica en la imagen.



❷ Presione el gancho, en la parte trastera de la tapa, y apriete en la dirección de la flecha para desmontar y limpiar. Límpiela frecuentemente con una esponja y detergente neutro.

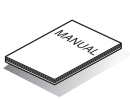


❸ Inserte la rejilla de ventilación para que encaje perfectamente en la ranura.



❹ Después de montar la parte blanda de la rejilla de ventilación, presione la zona que lleva las guías para encajar la tapa en el robot.

Accesorios

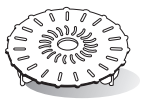


Manual de instrucciones

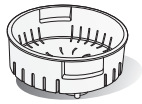
Cuchara

Vaso medidor

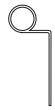
Recetario



Plato para cocinar al vapor



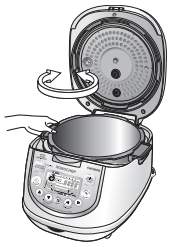
Cesta para cocinar al vapor



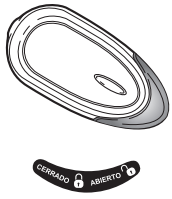
Pin descompresor
(Viene colocado debajo del robot)

Precauciones cuando la tapa no se cierra perfectamente

No intente cerrar la tapa superior por la fuerza. Puede provocar averías.



1. Compruebe si la cubeta está bien colocada en el interior de la unidad principal.
2. Para cerrar la tapa, la manilla debe estar colocada en posición "ABIERTO", como se indica en la imagen de la derecha y una vez cerrada la tapa, girar a la izquierda a posición "CERRADO".



3. Si hay comida caliente en la cubeta, puede que la presión impida cerrar la tapa. En este caso incline la válvula de ajuste de presión para sacar el vapor y luego cierre la tapa.

Como utilizar la manilla de cierre

1. **La manilla debe estar colocada en "CERRADO" durante el cocinado.**
   La luz encendida significa que la tapa está bien cerrada y se puede cocinar.
2. **Después de cocinar, la manilla debe girarse de "CERRADO" a "ABIERTO", y luego debe presionar el pulsador de apertura.**
   No se puede abrir fácilmente si todavía hay vapor dentro en la cubeta. En este caso, incline la válvula de ajuste de presión para sacar el vapor. No abrir nunca a la fuerza.
3. **La manilla deberá colocarse en "ABIERTO" cuando se quiera abrir.**
4. **La manilla tiene 2 funciones**
   - ▶ Encender/Apagar : Debe estar colocada en "CERRADO" para iniciar cualquier menú.
   - ▶ Abrir/Cerrar: La manilla deberá permanecer en posición "CERRADO" por razones de seguridad.

- **Si la luz no está encendida, no deja de funcionar los botones "INICIAR COCINADO" ni "APLAZAR". Asegúrese que la manilla está en posición "CERRADO" para que se encienda la luz de "ENCENDIDO".**

NOMBRE DE CADA BOTON Y FUNCIONES / CODIGOS DE ERROR Y POSIBLES CAUSAS

Calentar / Recalentar

Para calentar o recalentar la comida antes de comer. ※

Guía de voz automática

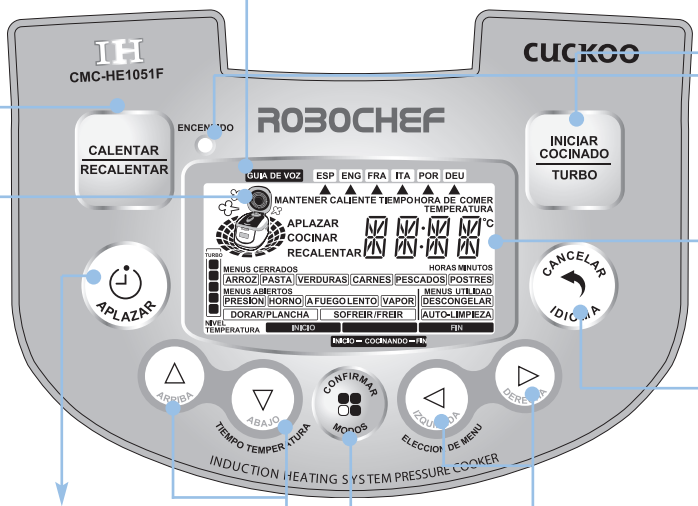
Presione el botón "CANCELAR/IDIOMAS" durante 2 segundos para acceder a la guía de voz automática y después presione el botón "INICIAR COCINADO/TURBO" y a continuación los botones "ARRIBA/ ABAJO" hasta obtener el volumen de voz deseado (0-7). Fíjelo presionando "CONFIRMAR/MODOS". ※

INICIAR COCINADO/TURBO

Para empezar a cocinar. ※

Listo para funcionar

La luz estará encendida cuando el robot esté listo para cocinar. La tapa debe estar cerrada para los menús con tapa cerrada.



Pantalla

Menú : 4 letras para cada menú
Cocinar : muestra el símbolo '[¯]' girando hasta alcanzar la temperatura adecuada de cocinado, a partir de aquí marca el tiempo que falta para terminar el cocinado
Calentar : muestra el tiempo en horas que lleva calentando o manteniendo caliente.
Aplazado : muestra la hora a que debe terminar el menú.

CANCELAR/IDIOMA

Para cancelar la función seleccionada o para expulsar el vapor que está dentro de la cubeta y para elegir el idioma (para esto presione el botón 2 segundos) ※

APLAZAR

Para aplazar el inicio del cocinado.

IZQUIERDA/DERECHA

Para seleccionar un menú.

Indicador de tapa abierta/cerrada

La tapa estará abierta cuando se seleccionan los menús con tapa abierta.

ARRIBA/ABAJO

Para poner en hora y para establecer el tiempo de aplazamiento del cocinado. También para fijar el tiempo de cocinado y la temperatura de cocinado.

CONFIRMAR/MODOS

Para poner en hora/fijar el volumen de voz/fijar el tiempo de cocinado/ fijar la temperatura de cocinado y guardar los datos seleccionados.

※ El botón debe ser presionado hasta que suene un sonido.
Debido a las continuas mejoras puede haber pequeñas diferencias entre las fotos y el robot real.

Códigos de error y posibles causas

Cuando el producto tiene problemas o se está utilizando mal, pueden aparecer los siguientes símbolos:

LJ	Cuando la cubeta interior no está colocada.
E__ E_t E_P	Problemas del sensor de temperatura. "_", "t", "E", "P" símbolos parpadeando. Consulte al distribuidor o al Servicio de Atención al Cliente.
E01	Cuando se presiona el botón "INICIAR COCINADO/TURBO", mientras la manilla "CERRADO/ ABIERTO" está en "ABIERTO". Ponga la manilla "CERRADO/ABIERTO" en "CERRADO"
Edo	Aparece en la pantalla cuando se aprieta el botón "INICIAR COCINADO/TURBO" otra vez, si acaba de cocinar y no se ha dejado la manilla en "ABIERTO". Se puede solucionar girando la manilla a "ABIERTO" y luego a "CERRADO'".

Parámetros de funcionamiento de cada menú

Menús		Tiempos de cocinado minimo, máximo y tiempo de cocinado si no se fija el tiempo	Tiempo de expulsión del vapor	Temperatura de cocinado minima, máxima y temperatura de cocinado si no se fija la temperatura	Después de cocinar	Presión	Tapa
Cerrados	ARROZ	15 Min	3 Min	118℃	Mantener Caliente	Sin presión	Cerrada
	PASTA	10 Min				Presión	
	VERDURAS	6 Min					
	CARNES	22 Min					
	PESCADOS	4 Min					
	POSTRES	40 Min					
Abiertos	PRESION	1 Min~1 Hora 30 Min(15 Min)		110~135℃(118℃)			
	HORNO	1 Min~1 Hora(30 Min)	-	162℃~180℃(169℃)		Sin presión	
	AFUEGOLENTO	1 Min~12 Hora(2 Hora)	3 Min	60℃~98℃(80℃)	Espera	Presión	
	VAPOR	1 Min~1 Hora 30 Min(15 Min)		100℃~125℃(118℃)	Mantener Caliente		
	DORAR/PLANCHA	1 Min~1 Hora 30 Min(10 Min)	-	151℃~180℃(168℃)		Sin presión	Abierta
	SOFREIR/FREIR	1 Min~1 Hora 30 Min(10 Min)		151℃~180℃(168℃)			
	DESCONGELAR	20 Min~2 Hora(1 Hora 30 Min)		40℃~70℃(50℃)	Espera	Presión	Cerrada

1 Configurar el tiempo de cocinado para los menús abiertos.

1) PRESION, HORNO, VAPOR, DORAR/PLANCHA, SOFREIR/FREIR
   - ▶ Pueden configurarse desde 1 minuto hasta 1 hora y media, de minuto en minuto. Si el usuario no pone el tiempo, Robochef automáticamente pone el tiempo preestablecido que figura en la tabla.

2) A FUEGO LENTO, DESCONGELAR
   - ▶ Pueden configurarse hasta 1 hora de minuto en minuto, y a partir de 1 hora de 10 en 10 minutos. Si el usuario no pone el tiempo, Robochef automáticamente pone el tiempo preestablecido que figura en la tabla.

2 DORAR/PLANCHA, SOFREIR/FREIR

- ▶ Se pueden cambiar la temperatura y el tiempo de cocinado durante el cocinado.
  ¿Cómo configurar el tiempo y la temperatura de cocinado durante el cocinado?
- ▶ Durante el cocinado, si se presiona "CONFIRMAR/MODOS" se puede cambiar el tiempo de cocinado.
- ▶ En la fase de precalentamiento, aparecerá el tiempo de cocinado con la palabra "TIEMPO" parpadeando.
- ▶ Durante el cocinado, la palabra "TIEMPO" parpadeará y el tiempo de cocinado figurará.
- ▶ El tiempo se puede configurar de 4 minutos hasta 1 hora 30 minutos con los botones △"ARRIBA/ABAJO"▽.
- ▶ Si se presiona "CONFIRMAR/MODOS" queda fijado el tiempo de cocinado y se abre la posibilidad de fijar la temperatura de cocinado.
- ▶ Durante el precalentamiento, aparecerá la temperatura de cocinado configurada la última vez y no el tiempo de cocinado y la palabra "TEMPERATURA" parpadeará.
- ▶ Durante el cocinado, aparecerá en la pantalla la temperatura y no el tiempo de cocinado.
- ▶ Con los botones △"ARRIBA/ABAJO"▽ se puede configurar el nivel de temperatura entre 1 - 5 y TURBO.
- ▶ No hay que confirmar el nivel de temperatura mediante la tecla "CONFIRMAR/MODOS". Si se presiona esta tecla el nivel de temperatura seleccionado quedará cancelado.
- ▶ El tiempo y la temperatura configuradas durante el cocinado quedarán fijados en la memoria del robot para este programa.
- ▶ Si se presiona "CANCELAR/IDIOMA" en el modo de configurar tiempo/temperatura del cocinado, el cocinado será cancelado y transferido al modo de espera.

3 Girando la manilla a "ABIERTO" durante el cocinado

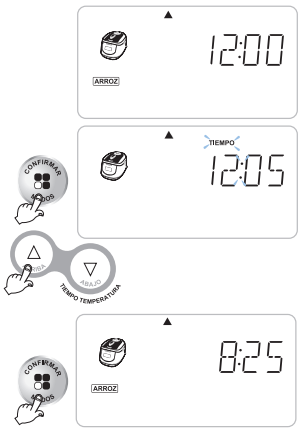
- ▶ Durante el cocinado en los menús sin presión (ARROZ, HORNO, DORAR/PLANCHA, SOFREIR/FREIR) si se pone la manilla en "ABIERTO" le avisará con "Por favor, sitúe la manilla en posición "CERRADO" y el "ENCENDIDO" parpadeará durante 5 segundos.
- ▶ Si se tarda más de 2 minutos en poner la manilla de nuevo en "CERRADO", se cancelará el proceso pendiente de cocinado, avisando con un mensaje y el "ENCENDIDO" parpadeará 3 segundos.

www.hogarmoderno.net

COMO CONFIGURAR LA HORA ACTUAL/ FUNCIONES DE LA GUIA DE VOZ.

Cómo configurar la hora actual

1. Conecte el cable de alimentación.
2. Presione "CONFIRMAR/MODOS" más de 2 segundos, empezará a parpadear la palabra "TIEMPO".
3. Cada vez que presione "ARRIBA"△, se cambiará la hora. Cada vez que presione "ABAJO"▽, se cambiarán los minutos. Fije la hora y minutos actuales.
4. Presione "CONFIRMAR/MODOS" para guardar la hora correcta y finalizar.
   - ▶ Por ejemplo: 8:25
   - ▶ Si se presiona "CANCELAR/IDIOMA" en esta fase de configuración, ésta se cancelará.



■ **También puede configurar la hora en el modo de mantener caliente, de la forma siguiente:**

1. Presione "CANCELAR/IDIOMA" para cancelar el mantener caliente y luego presione "CONFIRMAR/MODOS" más de dos segundos para configurar la hora actual.
2. Después de fijar la hora actual, apriete el botón "CALENTAR" para seguir en modo mantener caliente.

■ **Sobre la batería de litio**

- Este producto lleva una batería de litio para mantener la programación. La batería de litio dura 3 años.
- Cuando la hora no aparece en la pantalla, significa que la batería está agotada. Se debe cambiar por una nueva. Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.

■ **Que es Mantener la Programación**

- Este producto memoriza procesos y condiciones anteriores. Después del cierre de la tapa y pulsar la tecla "INICIAR COCINADO", la utilidad Mantener la Programación empieza a funcionar inmediatamente.
- En caso de apagón durante el cocinado, el tiempo de cocinado programado se mantendrá en memoria, reiniciándose el cocinado cuando vuelva la corriente.
- Si Robochef está en modo de "MANTENER CALIENTE" una vez finalizado el cocinado, si la comida se enfría durante el corte de luz, el proceso de mantener caliente quedará cancelado.

Como configurar la Guía de Voz para los idiomas disponibles, Esp., Eng., Fra., Ita., Por. , Deu..

1. Antes de cocinar, presione "CANCELAR/IDIOMA" durante 2 segundos. Pasará a la configuración de la guía de voz. En este momento, el cursor debajo del idioma seleccionado parpadeará y el resto de los idiomas no. Si la guía de voz no se ha configurado nunca parpadearán todos los idiomas.
2. Presionando △"ARRIBA/ABAJO"▽, se puede elegir el idioma deseado.
3. Después de elegir el idioma deseado, presione "CONFIRMAR/MODOS". Se guardará el idioma seleccionado. Si se presiona "CANCELAR/IDIOMA", se cancelará. Se mantendrá el idioma anterior.

Control del volumen de la guía de voz (La función que controla el volumen y cancelado)

En el modo de espera, si se presiona "CANCELAR/IDIOMA" por 2 segundos, se entrará en modo de Guía de voz.
En el modo Guía de voz, si se presiona "INICIAR COCINADO", se podrá configurar el volumen de la voz.

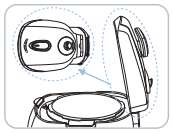
5	'5' aparece en la pantalla cuando se entra por primera vez en el modo de control del volumen apretando el botón "INICIAR COCINADO".
0	Mediante los botones △"ARRIBA/ABAJO" ▽ podrá fijar el volumen de voz que desee. Si el valor se pone en '0' la función Guía de Voz quedará desactivada.
7	Pulsando el botón "ARRIBA"△ podrá llegar al volumen '7', que es el volumen máximo. Una vez obtenido el volumen deseado, presione "CONFIRMAR/MODOS".

Preparaciones antes de cocinar

1 Coloque la cubeta en el interior del Robochef y cierre la tapa.

Coloque la cubeta correctamente.

- ▶ Si hay alguna sustancia ajena en el sensor de temperatura o el fondo de la cubeta, límpielas antes de colocarla en la unidad principal.
- ▶ La tapa no se cierra si la cubeta no está colocada correctamente en la unidad (coloque las asas de la cubeta en los correspondientes entrantes de la unidad principal)



< Menús con tapa abierta >

< Menús con tapa cerrada >

2 Conecte el cable de alimentación y coloque la manilla en “CERRADO”

- ▶ Si se enciende la luz de "ENCENDIDO", significa que la máquina está bien cerrada.
- ▶ Si aprieta el botón "INICIAR COCINADO" sin poner la manilla en "CERRADO" el robot no funcionará. Escuchará el sonido “bip bip bip” si la guía de voz está desactivada. Al mismo tiempo, aparecerá “ E01” que es un mensaje de error en la pantalla. Pero si está activada la guía de voz, escuchará la guía indicándole lo que debe hacer.

Como cocinar

1 Presione "IZQUIERDA/DERECHA" para seleccionar un menú.

ARROZ	AUTO-LIMPIEZA
PASTA	DESCONGELAR
VERDURAS	SOFREIR/FREIR
CARNES	DORAR/PLANCHA
PESCADOS	VAPOR
POSTRES	A FUEGO LENTO
PRESION	HORNO

▶ El menú seleccionado parpadeará.

2 Presione "INICIAR COCINADO/TURBO".

- ▶ Compruebe que la manilla "CERRADO/ABIERTO" está en “CERRADO”, y empiece a cocinar.
- ▶ Empezará rotando el “ ” en dirección horaria hasta alcanzar la temperatura de cocinado.
- ▶ Cuando alcanza ésta, se muestra el tiempo restante en minutos.

Color de fondo de pantalla para cada menú: Gris, Naranja, Rojo, Verde

Menús	Modo espera/Menús	Precalentamiento	Tiempo cocinado	Expulsión	Mantener Caliente	Aplazar
Cerrados	ARROZ	Naranja	Rojo	Verde	Verde	Naranja
	PASTA					
	VERDURAS					
	CARNES					
	PESCADOS					
	POSTRES					
Abiertos	PRESION					
	HORNO				-	
	AFUEGOLENTO				Verde	
	VAPOR					
	DORAR/PLANCHA				-	
	SOFREIR/FREIR					
	DESCONGELAR					

www.hogarmoderno.net

COMO COCINAR

Cómo utilizar los menús cerrados

Antes de cocinar, verifique la horizontalidad de la válvula de presión y ponga la manilla en “CERRADO”, pulse los botones ◁"IZQUIERDA/DERECHA"▷ para seleccionar el menú automático (cerrado) deseado y luego apriete "INICIAR COCINADO" (Menús cerrados: Arroz, Pasta, Verduras, Carnes, Pescados, Postres, Auto-Limpieza).

※ El tiempo de cocinado y la temperatura están programados para obtener los mejores resultados de forma que Ud. sólo tenga que seleccionar el menú que desee y pulsar “INICIAR COCINADO”.

Cómo utilizar los menús abiertos

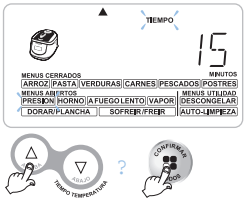
① **Seleccione el menú**

Presione ◁“IZQUIERDA/DERECHA"▷ para seleccionar un menú abierto. El menú seleccionado aparecerá en la pantalla durante 5 segundos de dos maneras. (Parpadeando y en forma abreviada con 4 letras para cada menú) Si se deja 5 segundos se cambia automáticamente al siguiente paso que es el de configurar el tiempo de cocinado que Ud. desee, si bien puede presionar “CONFIRMAR/MODOS” que fijará el tiempo y la temperatura predeterminados para este menú (ver Parámetros de funcionamiento, página 11).

② **Configure el tiempo**

Luego configure el tiempo presionando △“ARRIBA/ABAJO”▽.

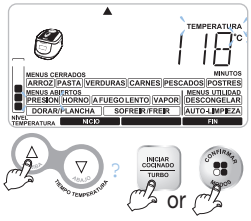
※ Dependiendo de cada menú, el tiempo de cocinado puede ser configurado de 1 minuto hasta 12 horas.
En esta fase, se puede escuchar la guía de voz y “TIEMPO” parpadeará en la pantalla.



③ **Configure la temperatura**

Después de configurar el tiempo de cocinado, presione “CONFIRMAR/MODOS” para entrar en el modo de configurar la temperatura. Configúrela con las teclas △"ARRIBA/ABAJO"▽. En la pantalla aparecerá la temperatura fijada. Presionar "CONFIRMAR/MODOS".

※ Dependiendo del menú, la temperatura puede estar entre 40ºC y 180ºC. En esta fase, se escucha la Guía de Voz y se ve "TEMPERATURA" y los grados ºC que parpadearán en la pantalla



④ **Apriete "INICIAR COCINADO"**

☞ Si presiona "INICIAR COCINADO" durante la configuración del tiempo y temperatura, los valores de tiempo y temperatura configurados se guardarán inmediatamente para este menú, y empezará el cocinado.

☞ Si quiere cocinar a temperatura máxima, sólo presione “INICIAR COCINADO” dos veces.

Después de configurar tiempo y temperatura, si presiona “INICIAR COCINADO” empezará a cocinar o si presiona “CONFIRMAR/MODOS” entrará en modo de espera como aparece en la foto a la derecha, hasta que apriete "INICIAR COCINADO".

Rango de tiempo/temperatura

MENUS	PRESION	HORNO	A FUEGO LENTO	VAPOR	DORAR/PLANCHA	SOFREIR/FREIR	DESCONGELAR
TIEMPO	0:01~1:30	0:01~1:00	0:01~12:00	0:01~1:30	0:01~1:30	0:01~1:30	0:20~2:00
TEMPERATURA	110℃~135℃	162℃~180℃	60℃~98℃	100℃~125℃	151℃~180℃	151℃~180℃	40℃~70℃

Como aplazar los menús cerrados - Programación diferida

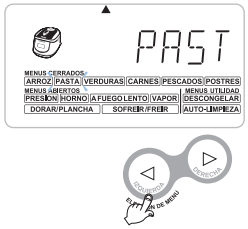
Utilice el botón "APLAZAR" para entrar en la programación diferida.

1 Como utilizar el modo de programación diferida para los menús cerrados

① Compruebe si la hora está correcta o no.

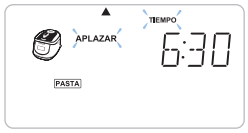
- ▶ Ver en la página 12 cómo configurar la hora actual.
- ▶ Si la hora actual no es correcta, la hora de terminar la comida tampoco será correcta. La hora fijada en Robochef tendrá que ser la correcta.

② Cuando la luz de "ENCENDIDO está iluminada, después de poner la manilla en 'CERRADO', seleccione el menú automático (cerrado) deseado presionando ◁"IZQUIERDA/DERECHA"▷.



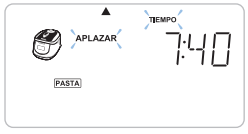
- ▶ Parar en el menú deseado o apretar la tecla CONFIRMAR/MODOS"

③ Presione "APLAZAR"



- ▶ Al presionar el botón "APLAZAR" le aparecerá la hora a que programó tener la comida la última vez, por ejemplo las 6:30 horas. Ud. puede cambiar la hora a que quiere tener la comida esta vez pulsando los botones △"ARRIBA/ABAJO"▽.

④ Después de elegir el modo APLAZAR, presione △"ARRIBA/ABAJO"▽ para fijar la hora de comer.



- ▶ Si se presiona "APLAZAR", la hora de aplazamiento introducida la última vez aparecerá y la palabra APLAZAR parpadeará.
- ▶ Si esta vez quiere comer a las 7:40 horas, ponga '7' horas presionando el botón "ARRIBA"△. Una vez presionado este botón se cambiarán las horas.
- ▶ Ponga 40 minutos presionando el botón "ABAJO"▽. Una vez presionado este botón se cambiarán los minutos.

⑤ Presione "INICIAR COCINADO" o "APLAZAR"

- ▶ Al presionar "INICIAR COCINADO" o "APLAZAR" Robochef quedará programado para tener la comida a la hora programada. Las palabras "APLAZAR", y "COCINAR", la nueva hora de comer fijada, y el menú aparecerán en la pantalla.
- ▶ El cocinado finalizará a la hora fijada (el tiempo total de cocinado puede variar ligeramente dependiendo de la cantidad de ingredientes y circunstancias).
- ▶ Si se presiona el botón "CANCELAR", se vuelve al modo de espera sin guardar los datos introducidos.

www.hogarmoderno.net

COMO APLAZAR MENUS ABIERTOS PROGRAMACION DIFERIDA

Como aplazar los menús abiertos - Programación diferida

❷ Como aplazar los menús abiertos

① Compruebe si la hora actual es correcta o no.
② Cuando la luz de "ENCENDIDO" está iluminada, después de poner la manilla en "CERRADO", seleccione el menú abierto deseado presionando los botones ◁"IZQUERDA/DERECHA"▷ (Menús abiertos: Presión, Horno, A fuego lento, Vapor, Dorar/Plancha, Sofreír/Freír, Descongelar).
③ Presione los botones △"ARRIBA/ABAJO"▽ para configurar el tiempo de cocinado. Pulse "CONFIRMAR/ MODOS".
④ Presione los botones △"ARRIBA/ABAJO"▽ para configurar la temperatura de cocinado. Pulse "CONFIRMAR/ MODOS".
⑤ Presione el botón "APLAZAR".
⑥ Presione △"ARRIBA/ABAJO"▽ para fijar la hora a que desea comer.
⑦ Presione "INICIAR COCINADO" o "APLAZAR".

Precauciones a tener en cuenta con la programación diferida

① Cambiar la hora de terminación del cocinado utilizada la última vez
▶ Si quiere cambiar la hora de finalización del cocinado, presione "CANCELAR" una vez que haya aparecido en pantalla la hora de finalización utilizada la última vez y empiece a configurarla de nuevo.
② Si el tiempo de cocinado introducido es más corto que el tiempo mínimo que figura en la tabla siguiente, el cocinado empieza inmediatamente.
※ Si quiere que el cocinado finalice a las12:00 del mediodía, debe poner la hora en 12:00.
※ Utilice el modo APLAZAR para finalizar el cocinado en un intervalo entre 30 minutos y 24 horas (para todos los menús).

Intervalos de tiempo de aplazamiento para cada menú

ARROZ	PASTA	VERDURAS	CARNES	PESCADOS	POSTRES	PRESION
34 Min ~ 24 Horas	29 Min ~ 24 Horas	27 Min ~ 24 Horas	41 Min ~ 24 Horas	18 Min ~ 24 Horas	54 Min ~ 24 Horas	Tiempo cocinado + 14 Min ~ 24Horas
HORNO	**AFUEGOLENTO**	**VAPOR**	**DORAR/PLANCHA**	**SOFREIR/FREIR**	**DESCONGELAR**	**AUTO-LIMPIEZA**
Tiempo cocinado + 14 Min ~ 24 Horas	Tiempo cocinado + 11 Min ~ 24 Horas	Tiempo cocinado + 24 Min ~ 24 Horas	Tiempo cocinado + 1 Min ~ 24 Horas	Tiempo cocinado + 1 Min ~ 24 Horas	Tiempo cocinado + 1 Min ~ 24 Horas	31 Min ~ 24 Horas

MANTENER CALIENTE, RECALENTAR Y DESCONGELAR

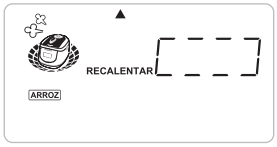
Mantener Caliente, Recalentar

Al terminar cualquier menú, la máquina entra automáticamente en el modo Mantener Caliente, en tanto cuanto no se cancele el programa ya terminado. Incluso si se ha cancelado, se puede activar el programa Mantener Caliente, pulsando la tecla "CALENTAR/ RECALENTAR", o bien se puede introducir un alimento y recalentarlo, apretando esta tecla.

(En el modo Mantener Caliente)

' 3H ' en la pantalla significa que mantener caliente lleva ya 3 horas.

(En el modo Recalentar)



En el modo Recalentar " " aparecerá girando.

(Finalizado recalentamiento)

Después de finalizar el recalentamiento, se escuchará 'bip, bip, bip' y continuará el modo de mantener caliente con tiempo mostrado en la pantalla.

※ Durante el Mantener Caliente

Si se presiona una sola vez, aparecerá el tiempo actual en la pantalla.
Si se presiona una vez más, aparecerá el tiempo que lleva mantener caliente.

Precauciones durante el recalentamiento

Es posible que sea difícil abrir la tapa durante el recalentamiento o inmediatamente después de terminar el cocinado y expulsado el vapor.

En este caso incline la válvula de presión a un lado para sacar el vapor restante.

Asegúrese que la manilla esté colocada en "CERRADO" durante los modos Mantener Caliente o Recalentar.

El el caso de los arroces no es conveniente mantenerlos calientes mucho tiempo. Primero porque la mayoría se pasan, e incluso los arroces especiales, que no se pasan, pueden dar problemas de cambio de coloración y malos olores.

No deje ningún objeto dentro de la cubeta durante el calentamiento. Especialmente los objetos de madera (cucharas,...,), pueden provocar fuertes olores y bacterias.

www.hogarmoderno.net

COMO MANTENER CALIENTE

Método de control de la temperatura de calentamiento

Si la temperatura dentro de la cubeta no es apropiada, dará lugar a malos olores. Es necesario poner una temperatura adecuada.

❶ Presione "CONFIRMAR/MODOS" más de 2 segundos durante Mantener Caliente. Oirá un "bip" y aparecerá la ultima temperatura fijada para Mantener Caliente.

∗La temperatura de mantener caliente puede ser modificada entre 69°C y 80°C.

❷-1 Presione "ARRIBA" para aumentar la temperatura de grado en grado hasta la temperatura deseada (máximo 80°C)

❸ Después de fijar la temperatura, presione "CONFIRMAR/ MODOS". La temperatura se guardará y sonará un "bip" (Si presiona "CANCELAR/ IDIOMA" o pasan más de 7 segundos sin presionar ningún botón la temperatura elegida quedará anulada).

❷-2 Presione "ABAJO" para disminuir la temperatura de grado en grado hasta 69°C

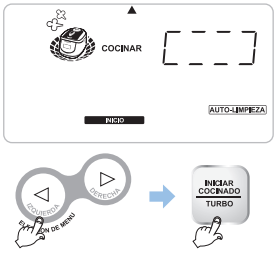
Descongelar

Para descongelar seleccione el menú DESCONGELAR. Una vez seleccionado este menú elija el tiempo que desea de descongelación presionando las teclas △"ARRIBA/ABAJO"▽. Puede seleccionar cualquier tiempo entre 20 minutos y 2 horas. Si no selecciona un tiempo ROBOCHEF fijará automáticamente como tiempo de descongelación 1 hora y 30 minutos. Apriete "CONFIRMAR/MODOS". Ahora podrá seleccionar presionando △"ARRIBA/ABAJO"▽ la temperatura de descongelación entre 40°C y 70°C. Si no selecciona esta temperatura ROBOCHEF fijará automáticamente 50°C. Pulse "CONFIRMAR/MODOS" para guardar los datos y a continuación "INICIAR/COCINADO".

Cuando salen olores durante Mantener Caliente

- Limpie la tapa frecuentemente. Una mala limpieza puede provocar malos olores y bacterias.
- Aunque parezca limpia, puede haber bacterias que produzcan malos olores durante el calentamiento. En este caso, utilice el programa AUTO-LIMPIEZA.
- Después de utilizar AUTO-LIMPIEZA, limpie la cubeta y la tapa para prevenir malos olores.

Método de AUTO-LIMPIEZA



1. Llene de agua la cubeta hasta la marca de 1 litro, cierre la tapa y gire la manilla a posición "CERRADO".
2. Seleccione el menú “AUTO-LIMPIEZA” y presione "INICIAR COCINADO".

COMPRUEBE ANTES DE SOLICITAR AYUDA

▼ Si ocurre algún problema con su robot, compruebe los siguientes detalles antes de llamar al Servicio de Atención al Cliente. A veces el robot no funcionará como se desea si se está utilizado incorrectamente.

Incidencia	Puntos de control	Haga lo siguiente
Cuando la comida no está bien hecha	• ¿Presionó "INICIAR COCINADO/ TURBO"? • ¿Ha habido un corte de luz durante el cocinado?	• Presione una vez "INICIAR COCINADO/TURBO". Mire si [ ] aparece en pantalla. • Presione otra vez "INICIAR COCINADO/TURBO".
Las legumbres están poco hechas.	• ¿Las legumbres se pusieron en remojo el tiempo adecuado?	• Ponga a remojo las legumbres la noche anterior antes de cocinarlas en ROBOCHEF. En el caso de algunas legumbres puede ser necesario incluso tenerlas en remojo un mínimo de 24 horas.
El arroz está demasiado aguado o seco.	• ¿Ha seleccionado el menú correcto? • ¿Ha puesto la cantidad correcta de agua? • ¿Ha abierto la tapa antes de terminar el cocinado?	• Seleccione el menú correcto. • Ponga la cantidad correcta de agua. • No abra la tapa hasta que termine el menú. El tiempo de cocinado adecuado puede depender del tipo de arroz utilizado.
Cuando el agua desborda.	• ¿Ha puesto la cantidad correcta de agua? • ¿Ha seleccionado el menú correcto?	
Cuando huele raro mientras esta calentando.	• ¿Ha cerrado la tapa? • Por favor, compruebe si esta enchufado bien el cable de alimentación. • ¿Ha calentado demasiado? • ¿Hay alguna sustancia dentro o debajo de la cubeta, o en la tapa?	• Cierre la tapa correctamente. • Mantenga siempre encendido el robot durante Mantener Caliente. • Compruebe que no hay restos de comida debajo de la cubeta o en la tapa.
"E__", "E_t", "E_P" aparecen.	• El sensor de temperatura no funciona correctamente.	• Desenchufe el cable de alimentación y llame al Servicio de Atención al Cliente.
Cuando los botones no funcionan con "LJ"	• ¿La cubeta está puesta correctamente? • Compruebe la tensión eléctrica.	• Por favor, coloque la cubeta. • Sólo 220V.
Cuando "INICIAR COCINADO/TURBO" o "APLAZAR" no funcionan con "E01"	• ¿Ha puesto la manilla en posición "CERRADO"? • ¿Hay presión dentro?	• Por favor, ponga la manilla en posición "CERRADO". • Incline la válvula de presión para sacar completamente el vapor.
Cuando el arroz sale muy pegajoso.	• ¿Hay algún grano de arroz o otra sustancia ajena metida en el sensor de temperatura o en la superficie inferior de la cubeta?	• Limpie todas las sustancias que estén pegadas al sensor o en la superficie inferior de la cubeta.
"Edo" aparece.	• Aparece en la pantalla cuando se presiona otra vez el botón "INICIAR COCINADO", después que la cocción haya terminado, si no se ha cambiado la manilla a la posición "ABIERTO".	• Se soluciona cambiando la posición de la manilla a "ABIERTO" y luego girándola de nuevo a "CERRADO".

www.hogarmoderno.net

COMPRUEBE ANTES DE SOLICITAR AYUDA

▼ Si ocurre algún problema con su robot, compruebe los siguientes detalles antes de llamar al Servicio de Atención al Cliente. A veces el robot no funcionará como se desea si se está utilizado incorrectamente.

Incidencia	Puntos de control	Haga lo siguiente
Cuando el tiempo no puede configurarse.	• ¿La hora actual está bien configurada?	• Configure la hora actual correcta (ver la página 12) • El tiempo máximo para aplazar es de 24 horas (ver la página 15 y 16)
Cuando huele raro antes o durante el cocinado.	• ¿Ha limpiado el robot después de cocinar?	• Por favor, límpielo siempre después de utilizarlo.
Cuando la tapa no se puede cerrar.	• ¿Está bien colocada la cubeta dentro de la unidad principal? • ¿Está la manilla puesta en posición "CERRADO"? • ¿Hay algo caliente dentro de la cubeta?	• Por favor, coloque la cubeta correctamente. • Ponga la manilla en posición “ABIERTO”. • Incline a un lado la válvula de presión.
Cuando no se puede poner la manilla en "ABIERTO"	• ¿Ha movido la manilla de cierre durante el cocinado? • ¿Ha movido la manilla antes de que el vapor se haya expulsado completamente?	• No abra la tapa durante el cocinado. Si quiere abrirla durante el cocinado, apriete el botón "CANCELAR" más de 2 segundos para sacar el vapor. • Incline a un lado la válvula de presión para expulsar completamente el vapor.
Cuando la tapa no se puede abrir aunque la manilla esté puesta en "ABIERTO"	• ¿Queda presión en el interior?	• Incline a un lado con cuidado la válvula de presión para expulsar el vapor.
Cuando se escapa vapor por la tapa.	• ¿Hay alguna sustancia en la goma de la tapa de ROBOCHEF? • ¿Es la goma demasiado antigua?	• Limpie la cubeta con un trapo. • Mantenga limpia la goma de la tapa. • Si pese a todo, sigue saliendo vapor por la tapa, por favor, desenchufe el robot y llame al Servicio de Atención al Cliente. • El ciclo de vida de la goma es de 12 meses. Por favor, cámbiela después de 1 año.
Cuando el botón "CANCELAR" no funciona durante el cocinado.	• ¿Ha mantenido el tiempo suficiente pulsado el botón?	• Mantenga el botón "CANCELAR" apretado varios segundos. • Tenga cuidado con la emisión de vapor o líquidos calientes cuando se cancela el cocinado.
Cuando se oyen sonidos extraños durante el cocinado o el calentamiento	• ¿Se escucha un sonido parecido al de un ventilador cuando se cocina? • ¿Se escucha un sonido “Chi-chi-chi...” cuando esta calentando?	• Este es el sonido del motor del ventilador que enfría las partes internas. Esto es normal. • El sonido “Chi-chi-chi...” durante del calentamiento es el sonido del robot operando. También es normal.

NOTAS

CUCKOO

Creative Technology

www.hogarmoderno.n